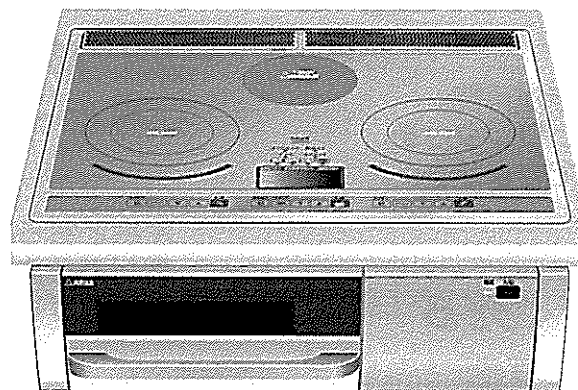
CORONA

ＩＨクッキングヒーター（家庭用）

取扱説明書 保証書別添付

品番	トッププレート幅60㎝ ＩＨ−３２４Ｄ(Ｓ) ＩＨ−３２４Ｄ(Ｂ)

- このたびはＩＨクッキングヒーターをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。
- 安全にご使用いただくため、ご使用前にこの説明書をよくお読みのうえ、十分理解いただき正しくお使いください。
- この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管いただき、必要なときにお読みください。
- この機器には別添の保証書がついています。
  保証書に記載してあるお買い上げ日、販売店などの記入、保証内容を確かめて保管してください。
- 来客者などがこの商品を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。
- 本書を紛失された場合やご不明な点があれば、お買い求め先または、もよりの「お客様ご相談窓口」（別紙記載）にお問い合わせください。
- 設置説明書を工事店または施工主より必ずお受け取りください。
- この商品を使用できるのは日本国内のみで、国外では使用できません。
  This appliance is designed for domestic use in japan only and cannot be uesd in any other country.

設置説明書 別添付

特長いろいろ

ＩＨクッキングヒーター

セミフラットタイプの トッププレート

キッチンのカウンタートップとの段差を少なくし、美しさと機能性を兼ね備えたセミフラットタイプのトッププレートで、なべの移動もスムーズにできます。

ワンタッチで使いやすい 天面操作タイプ

ラクな姿勢で、キー操作が可能。シンプルでわかりやすいワンタッチキーの天面操作で使用できます。

加熱中に赤く光る 光るサイン表示

トッププレートの表示部が半円状に赤く光って、どのＩＨを使用中かはっきりわかります。

使い終わると表示が消える 省エネ対応

使用５分後には自動的に電源が切れ、未使用時の電気を節電するオートパワーオフ機能です。
（高温注意表示を行っているときは働きません）

左右ヒーター３ｋＷ 自動湯沸かし

湯を沸かすときは、３ｋＷのハイパワー加熱で素早く調理できます。
さらに水の量を設定して自動湯沸かしもできる便利な機能です。

揚げ物調理は 左右ヒーターで対応可能

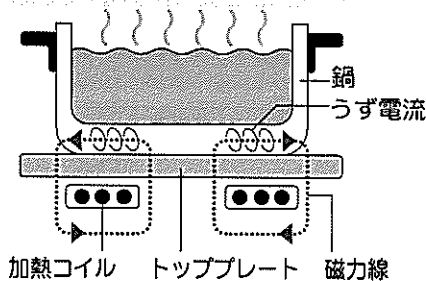
左右どちらのＩＨヒーターでも揚げ物調理ができます。また、左・右ヒーター同時に揚げ物調理も可能です。

ワイド＆自動両面焼き 水あり・水なし対応グリル

さんま５尾を一度に自動で焼き上げ！
水あり・水なしのどちらでもお使いいただけます。
◆水あり：コップ一杯（約 200ml）の水を入れてください。
　受け皿の汚れが取れやすい。
　煙が少ない。
◆水なし：受け皿の水をこぼす心配がない。

使いやすい高火力

ＩＨ高火力だから、食材の旨みを閉じ込めたまま素早く調理。
また、火力の立ち上がりも早いから、お料理もスピーディーになります。

熱効率のよい IH のしくみ

ＩＨとはインダクションヒーティング（電磁誘導加熱）のことです。
磁力線の働きで鍋自体を発熱させる仕組みなので高火力が経済的に得られます。

火を使わないクッキング

ＩＨは吹きこぼれても炎が消える心配がありません。
さらに、万一のため安全機能も充実しています。

家計にうれしい省エネ

熱効率が高いので時間もコストも節約。
調理時間もスピーディーに。夏場でも涼しく調理できます。
さらにオートパワーオフ機能がついて、待機時消費電力も0(ゼロ)の省エネ設計です。

もくじ

特に注意していただきたいこと（必ずお守りください！）

お使いになる人や他の人への危害や財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。よくご理解いただき正しくご使用ください。

■表示の内容を無視して、誤った取り扱いをしたときに生ずる危害や損害の程度により、つぎのように区分して説明しています。

⚠警告 『人が死亡または重傷を負うおそれがある』内容です。	⚠注意 『人がけがをしたり物的損害を受けるおそれがある』内容です。

■お守りいただく内容を、つぎの絵表示で区分し、説明しています。

⊘ してはいけない「禁止」の内容です。	必ず実行していただく「強制」の内容です。

⚠警告

◆**揚げ物をするときはそばを離れない**
油煙が多く出たらすぐに電源スイッチを「切」にしてください。
（加熱を続けると発火します）

◆**揚げ物調理の油量は500g以上で調理する**
（油の量が少ないと温度が上がりすぎ、火災の原因になります）

◆**左ヒーターまたは右ヒーターの「揚げ物メニュー」を選んで調理する**
（ラジエントヒーターを使うと、温度調節機能が正しく働かず油の温度が上がりすぎて、火災の原因になります）

◆**揚げ物調理には必ず底が変形していない付属の天ぷら鍋を使い、ヒーター中央に置く**
（油温が上がりすぎて発火の原因になります）

◆**炒め物、焼き物など油を使う調理をするときはそばを離れないで、加熱しすぎないよう火力を調節する**
（少量の油を使うため、油温が急激に上がり発火します）

◆**底が変形していない平らな鍋を使うこと**
（鍋底が薄いもの・反っているものは赤熱することがあります）

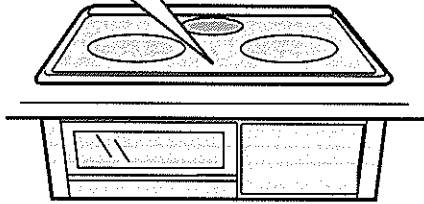
アース接続

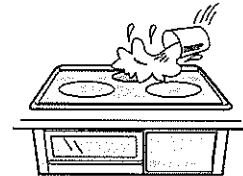
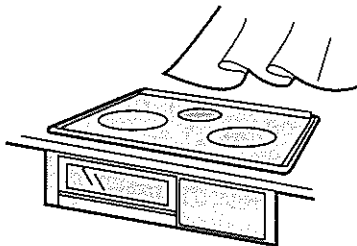
◆**アースを確実に取り付ける**
アースの取り付けは電気工事店または取扱店にご相談ください。

◆**絶対に分解・修理・改造は行わない**
（故障したときは、電源スイッチとブレーカーを「切」にして使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。
修理はお買い求め先にご相談ください）

⚠警告

◆「高温注意ランプ」が点灯、点滅中はトッププレートやその周辺の金属部に触れない
（やけどの原因になります）

◆トッププレートに強い衝撃（上に乗ったり、物を落とすなど）を加えない
（ひびが入ったり、割れた場合、異常動作や感電の原因になります）
⇒ひび割れが生じた場合、電源スイッチとブレーカーを「切」にして使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。
修理はお買い求め先にご相談ください。

◆トッププレートの上に鍋・やかん・フライパン以外の物を置かない
- カセットコンロ・ボンベ・缶詰
（誤って加熱されると爆発の原因になります）
- アルミ箔鍋
（故障の原因になります）
- アルミ箔や金属のスプーン・フォーク
（やけどの原因になります）
- レトルトパック・内側にアルミ箔を貼った紙パック
（けが・やけど・発火の原因になります）
- 新聞・雑誌・ふきんなど燃えやすい物
（発火の原因になります）
- ラジエントヒーターに直接食材を載せて調理しない
（火災の原因になります）

◆本体に水をかけない
（やけど・感電・けがの原因になります。）

◆可燃物をトッププレートに置いたり近づけない
- ふきん、紙パック、食品トレイなど
（火災の原因になります）

◆幼い子どもだけで使わせたり幼児に触れさせない
また、取り扱いの不慣れな方だけで使わせない
（やけど・感電・けがの原因になります）

◆吸・排気口カバーやすき間にピンや針金などの異物または指を入れない
（感電や異常動作によるけがの原因になります）

◆みそ汁・カレーなどを煮たり温めたりするときは、加熱前にかき混ぜ、加熱中も時々かき混ぜる
- 水や調理物を加熱していると、突然沸騰して飛び散ることがあります。
（やけどやけがの原因になります）

◆使用後は、必ず電源スイッチを切る
（火災の原因になります。）
- 長期不在のときはブレーカーも切る

⚠注意

◆心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください。
（本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります）

特に注意していただきたいこと（必ずお守りください！）

⚠注意

◆揚げ物調理◆

◆他の器具（ガスこんろ）や他のヒーターであらかじめ加熱した油を使わない
（温度制御装置が正しく働かず火災の原因になります）
●揚げ物調理は、必ずメニューキーで行う ➡P15

◆油煙が多く出たらすぐに電源スイッチを切る
（加熱を続けると発火します）

◆揚げ物調理中は油の飛び散りに注意し、顔を近づけない
（油が飛び散って、やけどの原因になります。）

◆グリル調理◆

◆使用後は、グリル受け皿・グリル焼き網に残った調理物、たまった脂などを取り除く ➡P25
（温度検知が正しく働かず発火の原因になります）
●連続使用するときは、そのつど取り除いてください

◆万一、発煙・発火したときはすぐに電源スイッチを切る
●炎が消えるまでグリル扉を引き出さない
（空気が入り、炎が大きくなります）
●グリル扉（ガラス窓）に水をかけない
（ガラスが割れる原因になります）

◆使用中はそばを離れない
また、必要以上に加熱しない
（発火の原因になります）
●本体から離れるときは、必ず電源スイッチを切る

◆使用中、使用後しばらくは、グリル扉などの高温部に触れない
（やけどの原因になります）
※グリル使用中、使用後にグリル扉とその周辺が高温でもトッププレートの「高温注意」ランプは点灯しません。ご注意ください。

◆扉スイッチ穴に異物を入れない
（本体の故障や感電の原因になります）

◆調理・湯沸かし以外の目的で使わない
（過熱・異常動作によるやけどや発火の原因になります）

◆本体前方に物を置かない
（火災の原因になります）

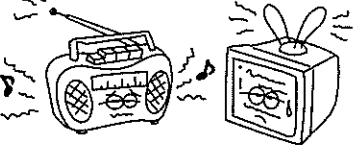
◆吸・排気口や吸・排気口カバーはふさがない

◆トッププレートの上で直接調理をしない
※ラジエントヒーターで魚を焼いたり、しょうゆや汁などがたれる調理をしないでください
（発火や異常動作の原因になります）

◆ＩＨヒーターでアルミ製容器（うどんなどが入った簡易鍋）を加熱しない
※ラジエントヒーターで加熱するか、ＩＨ対応鍋に移して加熱してください
（やけどや器具の故障の原因になります）

◆鍋の下に紙や汚れ防止カバーなどを敷かない
（温度調節機能が正しく働かず、焦げたり発火の原因になります）

◆鍋を不安定な状態にしない
（トッププレートのふちにのり上げていると落下などにより、けがややけどの原因になります）

◆空だきしたり、過熱しすぎない
（やけど・鍋の破損・本体の故障の原因になります）
※鍋の中に水を入れずにレトルト食品やアルミパック食品などを加熱しないでください
※フライパンの予熱などは、長く加熱しないでください

◆トッププレートは使用後しばらくの間熱くなっているため手を触れない
また、鍋・鍋の取っ手などの高温部に触れない
（やけどの原因になります）

ご使用上のお願い

天面の操作部に鍋を置かない

- 天面の操作部に鍋底が触れたりすると誤動作することがあります。
すぐに鍋を取り除いてください。

トッププレートに重いものをのせない

- トッププレートにひび割れやそりが起こり、故障の原因になります。
- 使用できる重さは、内容物を含めて左右それぞれ２０ｋｇまでです。
- 使用しないときも、重いものをのせないでください。

トッププレートの上で、ＩＨジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない

- 磁力線により器具が故障する原因になります。

トッププレートなどに酸の強い食品が付いた場合は早めにふき取る

- ジャム・レモン汁・梅を使った食品などを放置すると、トッププレートが変色する原因になります。

トッププレートの枠を鍋底でこすったり、トッププレートの枠に熱いなべを置かない

- ステンレスの傷付き、変色の原因になります。

トッププレートや鍋底がぬれた状態で加熱しない

- 鍋底から湯気が吹き出し、やけどのおそれがあります。

トッププレートの上に鍋のふたや調理用の受皿などを置かない

- ヒーターが入ると加熱され火災や故障の原因になります。

テレビやラジオ、リモコン付き電気製品は３ｍ以上離す

- 雑音や誤動作のおそれがあります。

ビルトイン型オーブンレンジと組み合わせて使用の場合は、グリル取っ手の温度に注意する

- オーブンレンジの加熱調理によって、グリル取っ手が熱くなる場合があります。

グリル焼き網の前後を逆にしてセットしない

- グリル扉が破損したり、グリル扉の引き出しができなくなる原因となります。

グリル扉を持ち上げながら引き出したり、勢いよく引き出さない
グリル扉を引き出した状態で物をのせたり、上から強い力を加えない

- グリル扉やグリル受け皿が落下してけがをしたり、器具を破損する原因になります。

グリル受け皿にアルミ箔や市販のグリル石を入れない

- 発煙・発火・やけどの原因になります。

油の飛び散りを少なくするために

- 材料をきちんと下ごしらえする。
- 鍋の内側に水滴が付いたまま油を入れない。
- 油温が適温にならないうちに材料を入れない。
（油温が上がってくると、油が飛び散ります。）

磁気の影響を受けやすいものを近づけない

- キャッシュカード・テレホンカード・自動改札用定期券・フロッピーディスク・テープなどをトッププレートの上にのせると、記憶が消えるおそれがあります。

害虫（ゴキブリなど）が製品内に侵入すると故障の原因になります。

- 適切な環境下でご使用ください。

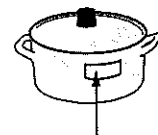
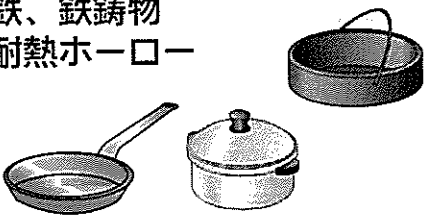
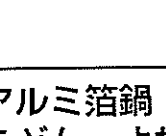
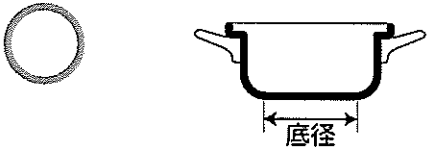
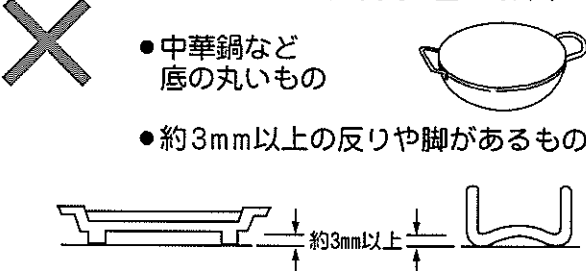
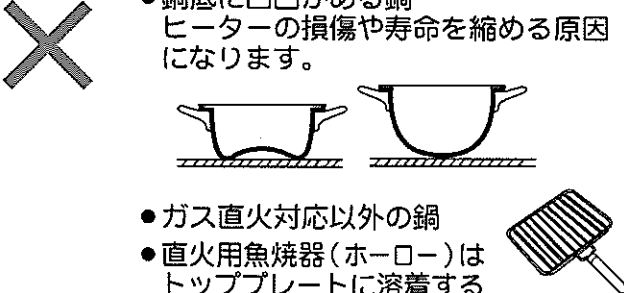
使える鍋について

ＩＨヒーター

- 材質や底の形状により、使える鍋と使えない鍋があります。
  鍋は、財団法人製品安全協会認定の SG CH / SG IH / SG CH-IH マークがついた鍋をおすすめします。
- 鍋底の薄いものや底が反っているフライパンは、強火で予熱すると赤熱する場合があります。

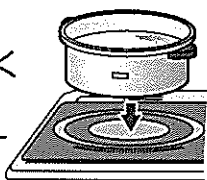
新しく購入するとき

表示マークを確認してください。

SG CH　SG IH　SG CH-IH

ラジエントヒーター

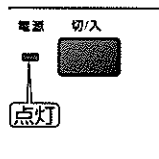
- ＩＨヒーターで使えないアルミや銅鍋が使えますが、ＩＨヒーターに比べヒーター火力は弱くなります。

鍋の材質		ＩＨヒーター	ラジエントヒーター
鉄、鉄鋳物 耐熱ホーロー		○	○
●ホーロー鍋の種類（鍋底が薄いものなど）によっては、空だきすると底面のホーローが溶けることがあります。ホーローが溶けて焼き付きトッププレートが損傷します。			
ステンレス	有磁性ステンレス 18−0 （磁石がつく）	○	○
	一層鍋 18−8・18−10 （磁石がつかない）	△ ●底の厚さが1mmを超えると、火力が弱くなったり使えないものがあります。	○
	多層鋼鍋 （クラッド鍋）	△ ●３層であいだに鉄を挟んでいるものや、底が18−0ステンレスのもの（磁石がつく）は使えます。 ●種類によっては火力が弱くなったり使えないものがあります。	○
アルミ箔鍋 うどん、よせ鍋		× ●アルミ箔鍋は「ＩＨ用」と表示されていても使わない。 ●ＩＨヒーターが異常に高温になり本製品が故障します。	○
アルミ 銅		×	○
耐熱ガラス 陶磁器 （土鍋・セラミックス鍋）		× ●土鍋の陶磁器は「ＩＨ用」と表示されていても使わない。 ●形状などによっては、本製品が故障します。 ●ＩＨヒーターが高温になると通電をコントロールして火力が弱くなり、うまく調理できません。	△ ●土鍋の底がすれると、トッププレートを傷付けることがあります。 ●耐熱ガラスの鍋は割れることがあります。

- 揚げ物には、必ず付属の天ぷら鍋をお使いください。➡ P9.P15
- 使える鍋でも、材質や鍋底の厚み、直径・形状により、火力が弱くなります。

鍋の形状

	IHヒーター	ラジエントヒーター
○	●底が平らで底径が約12~26cmの鍋 底径	●底が平らで厚手の鍋が適しています。 ●直径18cm以下の鍋が使えます。 （IHヒーターで使えない小さなミルクパンなど）
×	●直径12cm未満の鍋 （トッププレート中央の囲み以下） ●中華鍋など 底の丸いもの ●約3mm以上の反りや脚があるもの 約3mm以上 ●鍋底の厚さが0.6mm以下のものは 鍋底が反ることがあります。	●耐熱ホーロー以外のホーロー鍋 ●鍋底に凹凸がある鍋 ヒーターの損傷や寿命を縮める原因になります。 ●ガス直火対応以外の鍋 ●直火用魚焼器（ホーロー）は トッププレートに溶着する 可能性があるので使用しないでください。

鍋の見分け方

IHヒーターで**使える鍋**かどうかを**見分ける**簡単な方法

① 鍋に水を入れ、
ヒーターの中央に置く

※左右どちらのヒーター
でも確認できます。

② 電源スイッチを入れる

●電源ランプが
点灯します。

③ 切／入キーを押す

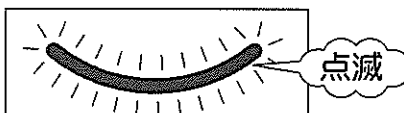
●ヒーター表示部に「6」が
点滅します。

④ 火力調節キーを押す

●ヒーターに通電されます。

○ 使える鍋のとき

トッププレートの光るサイン（赤色）が点灯。

（光るサイン）

確認したら、すぐに切／入キーを押して
通電を切る。

●使える鍋と見分けても、材質や形状に
よっては火力が弱くなる場合があります。

× 使えない鍋のとき

トッププレートの光るサイン（赤色）が点滅。
鍋無し自動OFF機能が働き、鍋は加熱されません。

（光るサイン）

●約1分後に光るサインが消灯し、
自動的に通電が止まります。

●同じ鍋でも左・右IHヒーターで火力が異なる場合があります。
また小さい鍋や鍋の材質によっては通電できる場合とできない場合があります。

ＩＨクッキングヒーターの機能

ラジエントヒーター　1.25kW

●発熱線で熱を発して加熱しますので、ＩＨヒーターで使えないアルミ鍋や銅鍋が使えます。

※グリルとの同時使用はできません。

使いかた　19~20ページ

左ヒーター（ＩＨヒーター）3kW

●煮る、ゆでる、焼く、炒める、蒸す、湯を沸かすなどの加熱調理、揚げ物調理に使います。

使いかた　13~18・20ページ

右ヒーター（ＩＨヒーター）3kW

●煮る、ゆでる、焼く、炒める、蒸す、湯を沸かすなどの加熱調理、揚げ物調理に使います。

使いかた　13~18・20ページ

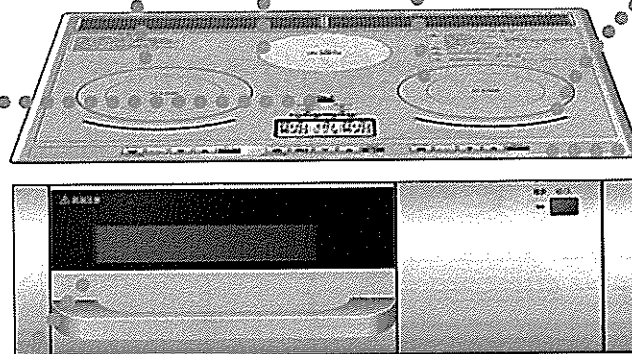
光るサイン

●左右ヒーターの加熱をお知らせします。

高温注意表示

●使用後や電源を切った後もプレートが熱い間は点滅してお知らせします。
●温度が下がると自動的に消灯します。
●左右ヒーター、ラジエントヒーター通電中は点灯します。
●グリルヒーターは通電中でも点灯しません。

天面操作部

●鍋の中を見ながら操作ができます。

グリル（両面焼き・自動グリル）
1.85kW

●お好みにより、水あり水なしどちらでもお使いいただけます。

※ラジエントヒーターとの同時使用はできません。

使いかた　21~25ページ

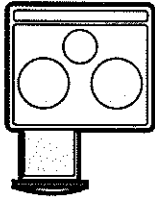
■付属品　天ぷら鍋（1個）

●揚げ物調理には必ず使用してください。
※天ぷら鍋に付属の注意書をお読みください。
付属の天ぷら鍋以外を使用すると、温度調節機能が正しく働かず、油の温度が上がりすぎて火災の原因になります。

●揚げ物調理以外には使用しないでください。
（塗装がはがれる場合があります）

●揚げ物調理を左右同時に使用する場合は、専用の天ぷら鍋を追加でお買い求めください。
（天ぷら専用鍋:型番 IH-N1）

安全機能

●すべてのヒーターに働きます

■切り忘れ防止機能

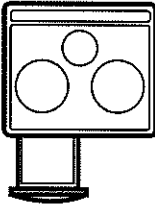
切り忘れても、最終キー操作後一定時間が過ぎると、自動的に通電を停止します。

- ●左ヒーター ・・・・・・・・・ 約45分
- ●右ヒーター ・・・・・・・・・ 約45分
- ●ラジエントヒーター ・・・・ 約45分
- ●グリル ・・・・・・・・・・・ 約30分
（グリル操作キーを押したときから約30分後に作動します。）

※タイマーセットしているときは、タイマーセット時間まで停止しません。

■オールロック(チャイルドロック)機能 ➡ P26

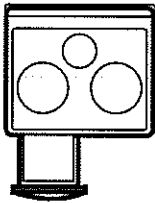
左ヒーター操作部タイマーキーを約2秒間押し続けると、オールロックランプが点灯しロックとなります。
小さなお子さまがいるご家庭でも安心です。

●左右ヒーターに働きます

■温度過昇防止機能

調理中、鍋底の温度が異常に上がると、自動的に通電を切・入してコントロールします。

■鍋無し自動ＯＦＦ機能

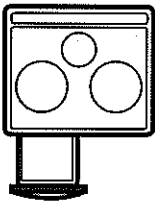
鍋を外すと光るサインが赤色で点滅し、約１分後に通電を停止します。

●グリルに働きます

■グリル扉開閉検知機能

グリル扉が開いた状態では、自動的に通電を停止します。

■グリル異常高温検知機能

グリル庫内の発火などによって温度が異常に上がると、自動的に加熱を停止して異常表示でお知らせします。

10

●ラジエントヒーターに働きます

■ラジエントロック機能 ➡ P26

グリル／ラジエントヒーター操作部タイマーキーを約２秒間押し続けるとラジエントヒーターロックランプが点灯しロックとなります。
やけどや誤動作を防ぎます。

●電源スイッチに働きます

■オートパワーオフ機能

電源「入」のまま調理しない状態で５分間放置された場合、自動的に電源が切れます。
高温注意ランプが点灯している場合は、５分経っても切れない場合があります。

各ヒーターの同時使用時の組み合わせ例

■総電力が5.8kW(4.8kW) を超えないように、各ヒーターの最大火力を自動的に調節します。
消費電力の切り替え ➡ P33

■左右ヒーターとグリルを同時使用した場合は左右ヒーターの最大火力を自動的に制御します。

■グリルとラジエントヒーターの同時使用はできません。

[5.8kW設定時]

左ヒーター/右ヒーター		ラジエントヒーター	グリル
「9」(3kW)	「8」(2kW)	—	—
「7」(1.5kW)	「9」(3kW)	(1.2kW)	—
「9」(3kW)	「5」(800W)	—	(1.8kW)
「8」(2kW)	「8」(2kW)	—	(1.8kW)

[4.8kW設定時]

左ヒーター/右ヒーター		ラジエントヒーター	グリル
「9」(3kW)	「7」(1.5kW)	—	—
「7」(1.5kW)	「8」(2kW)	(1.2kW)	—
「7」(1.5kW)	「7」(1.5kW)	—	(1.8kW)
「5」(800W)	「8」(2kW)	—	(1.8kW)

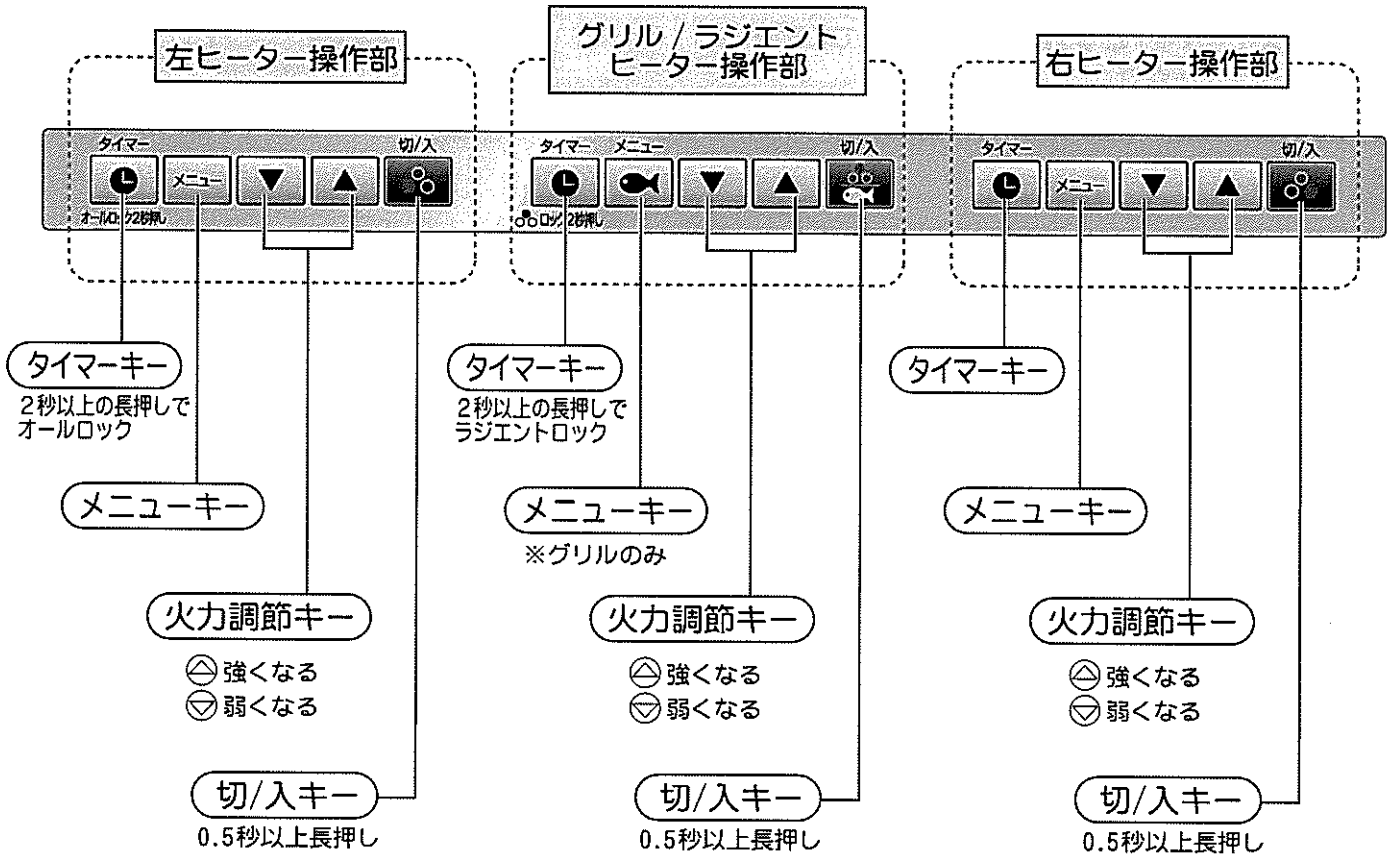
各部のなまえとはたらき

本体各部

※天面表示部は説明のため
全点灯の状態を示しています。

※イラストと実物は少し異なります。

操作部

天面操作部

ご注意

- 加熱中に天面操作部の切/入キーを約5秒間押し続けたとき、加熱停止状態にもどります。
- ラジエントヒーターとグリルは同時使用できません。

ピッ こんなときにアラームが鳴ります!

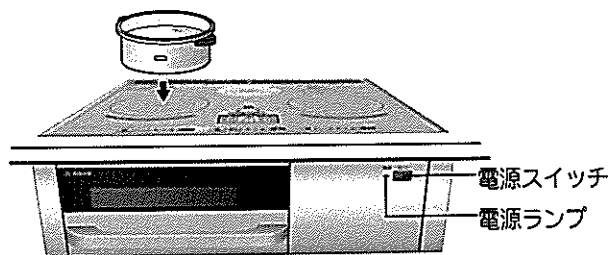
6種類のアラームがそれぞれの状態をお知らせします。

アラームの種類	アラームの状態
ピッ	操作部の各キーを操作したとき（加熱開始など）
ピー	加熱停止操作・設定解除操作を行ったとき
	操作部の各キーを受け付けないとき
	タイマー時間終了のとき、グリル自動調理終了のとき、自動湯沸かし終了のとき
ピピピ…	エラー表示とともに鳴る（連続10秒間）
ピピッ(10秒間)	鍋底が高温になったとき 安全タイマーが作動したとき
ピピッ(5回)	揚げ物で設定温度に到達したとき

加熱調理（左右ヒーター）

■左ヒーターを使うとき（右ヒーターも同じです）

準　　備

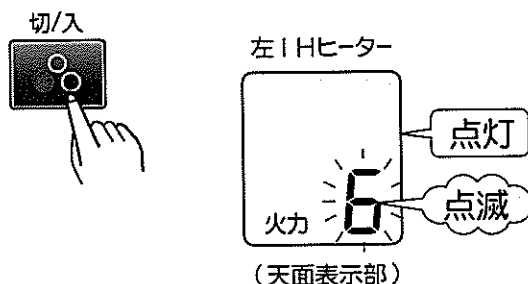
◆鍋に材料を入れ、ヒーターの中央に置く。
◆電源を入れる。
◇電源スイッチを「ピッ」と鳴るまで押してください。
●電源ランプが点灯。

1 切/入（切／入キー）を押す

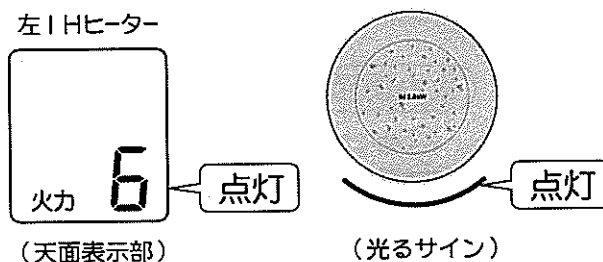
（天面表示部）

●切／入キーを押しただけでは安全のため、ヒーターに通電されません。

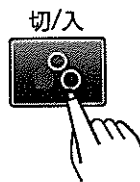
●1分以上キー操作がない場合は、切／入キーの受け付けを取り消します。再度、切／入キーを押してください。

2 ▼▲（火力調節キー）を押して火力を選び調理する

（天面表示部）　（光るサイン）

●光るサイン（赤色）が点灯。
●自動的に火力「6」（1.1kW）でスタート。
●火力は押すごとに変わる。

火力調節の目安 ➡ P14

※火力「9」（3kW）で約10分間使用すると自動的に火力「8」に下がります。

3 調理が終わったら 切/入（切／入キー）を押す

●ヒーターの通電を停止する。

4 使用後は電源スイッチを押して電源を切る

●電源ランプが消灯。

火力調節の目安

※通常の炒め物、焼き物調理は火力「8」(2kW)までで充分調理できます。

火力の目安	表示	火　力	用　途
強 火	9	3kW	●沸騰
	8	2kW	●だし汁などを煮立てる ●肉類を焼く
	7	1.5kW	
中 火	6	1.1kW	●おでんなど多くの量を煮込む ●煮魚などの中火料理 ●卵料理は少し弱め
	5	800W	
	4	500W	●カレー・ポタージュなど粘性のある煮込み料理 煮込み中は、材料を数回かき混ぜる
弱 火	3	300W	
とろ火	2	200W相当	
	1	120W相当	●保温

※左右ヒーターをとろ火(火力1または火力2)で使用したとき「カチッ」という音が継続的に
発生することがありますが故障ではありません。

ご注意

●フライパンの種類によっては、高温になりすぎて底面が赤熱して変形することがあります。
火力を下げてご使用ください。

●少量の油を入れて予熱する場合や予熱したフライパンに油を入れると、油の温度が急激に上がり
発火するおそれがあります。

●ヒーターの火力が強い場合、鍋、やかんの形状によっては振動したり、蒸気が勢いよく出る
おそれがありますので注意してください。

●みそ汁などをあたため直すときは、加熱前にかき混ぜ、加熱中もかき混ぜながら調理してください。
水や調理物を加熱していると、突然沸騰して飛び散ることがあります。

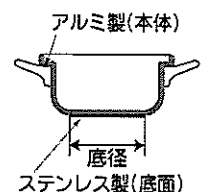
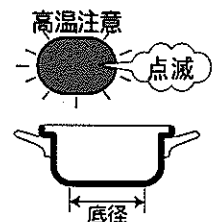
故障ではありません

●電源を切っても、トッププレートの温度が約60℃以下になるまで「高温注意」の
点滅表示を続けます。
本体内部の温度が高いときは、約30秒間ファンが回る場合があります。

●使用する鍋の底径が小さい(直径約12cm以下)では、基本的には使用できません
が、使える鍋の自動判定において、左右いずれかのIHヒーターでのみ
使用可能な場合があります。

●調理中、鍋の種類によっては「ブーン」や「ジー」などの共振音がすることが
あります。

●左右ヒーターを同時に使用した場合、共鳴して金属音がすることがあります。

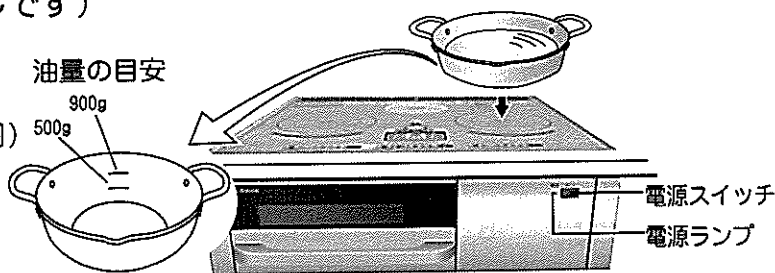
●IHヒーターの使いはじめに、本体内部にある磁力発生コイルからにおいが
出ることがありますが、ご使用にともない出なくなります。

揚げ物調理（左右ヒーター）

■右ヒーターを使うとき（左ヒーターも同じです）

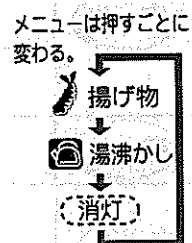
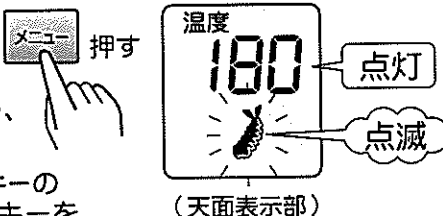
準　備

◆付属の天ぷら鍋に油約900g（1L）を入れ、ヒーターの中央に置く。（センサーが検知できる範囲）
- 必ず付属の天ぷら鍋を使う。
- 500g（0.56L）未満の油では調理しない。

◆電源を入れる。

◇電源スイッチを「ピッ」と鳴るまで押してください。
- 電源ランプが点灯。

1 （メニューキー）を押して、揚げ物を選ぶ

- 設定温度は自動的に「180」℃に入る。
- 光るサインが点灯。
- メニューキーを押しただけでは安全のため、ヒーターに通電されません。
- 1分以上キー操作がない場合は、メニューキーの受け付けを取り消します。再度、メニューキーを押してください。

（天面表示部）

2 油温度の設定を変えたいときは

▼▲（火力調節キー）を押す

- 油の設定温度は、140～200℃まで、10℃ごとに設定できます。

温度調節の目安

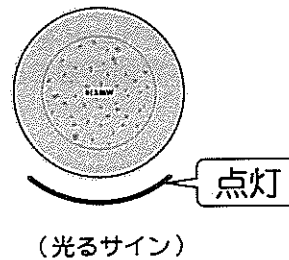
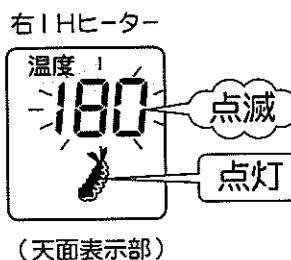
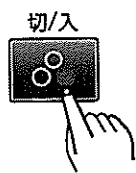
表示	140	150	160	170	180	190	200
温度	約140℃	約150℃	約160℃	約170℃	約180℃	約190℃	約200℃
調理の種類：手作りコロッケ					■	■	
調理の種類：冷凍食品（コロッケ・エビフライ）				■	■	■	
調理の種類：魚介類の天ぷら				■	■	■	
調理の種類：野菜の天ぷら			■	■	■		
調理の種類：フライ・串カツ				■	■		
調理の種類：とりのから揚げ			■	■	■		
調理の種類：ドーナツ			■	■			

- 付属の天ぷら鍋で油900gを使った場合です。
- 詳しくは付属のクッキングブックを参照してください。

3 （切／入キー）を押す

- 光るサイン（赤色）が点灯。
- 設定温度表示が点滅に変わり、（揚げ物表示）が点灯し、ヒーターの通電を開始します。
- 設定温度になるとアラームが鳴り、温度表示が点滅から点灯に変わる。

（天面表示部）

（光るサイン）

設定温度までの所要時間は約8～10分です。
※設定温度180℃、油量900g（約1L）の場合

4 調理が終わったら （切／入キー）を押す

- ヒーターの通電を停止する。

5 使用後は電源スイッチを押して電源を切る

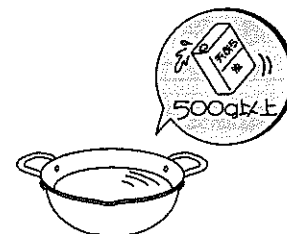
- 電源ランプが消灯。

⚠警告

■ **揚げ物調理中はそばを離れない**
炒め物、焼き物など油を使う調理をするときもそばを離れないで、
加熱しすぎないように火力調節をしてください。

■ **油量は500 g（0.56 L）未満では調理しない**
油の量が少ないと温度が上がりすぎ、火災の原因になります。

■ **必ず付属の天ぷら鍋を使う。**
付属の天ぷら鍋以外を使用すると、温度調節機能が正しく働かず、火災の原因になります。

■ **ラジエントヒーターで揚げ物調理をしない**
温度調節機能が正しく働かず、火災の原因になります。

揚げ物調理のコツ

◆揚げ物メニューを選択してください。
◆1回に揚げる量は、油の表面積の1／2程度が目安です。

温度調節機能を正しく働かせるために、次のことを守りましょう。

■揚げ物調理は、必ず 揚げ物メニューでご使用ください。
- 鍋底が反ったり、変形した天ぷら鍋は使わない。
  変形した場合は、追加購入してください。（お買い求めの取扱店にご依頼ください。）

■トッププレートを確認する。
- 汚れていないこと。
- 冷めていること。

■次のような油は使わない。
- 熱い油。
- 何度も使って、揚げカスが沈んだり、茶褐色に濁った油。

■加熱を始めたら、油を継ぎ足さない。
他のＩＨヒーターに移動させない。

ご注意

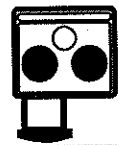
- 鍋底の汚れ、異物は取り除いてください。

お願い

- 安全のため湯沸かしと揚げ物調理は、同時には使用できません。
  このような場合には、湯沸かしを通常加熱で行ってください。 ➡ P13
  ［一方のヒーターで湯沸かし中に、もう一方では揚げ物調理を受付けません。
  また、一方で揚げ物調理中に、もう一方では湯沸かしを受付けません。］

故障ではありません

- 揚げ物調理には、タイマーは使えません。
- 油の温度が設定温度到達後、材料をたくさん入れると油の温度が低下し、設定温度表示が点滅表示に変わることがあります。設定温度になれば、再び点灯に変わります。
- 電源を切っても、トッププレートの温度が約60℃以下になるまで「高温注意」の点滅表示を続けます。本体内部の温度が高いときは、約30秒間ファンが回る場合があります。
- トッププレートが熱いときに揚げ物をすると、油の温度が設定温度より低くなったり、設定温度到達までの時間が長くなることがあります。（トッププレートを冷ましてから使用してください。）

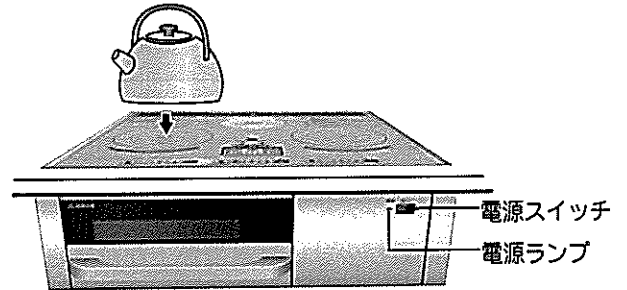
湯を沸かす（左右ヒーター）

■左ヒーターを使うとき（右ヒーターも同じです）

準　備

◆底の平らなやかんや鍋に１～２Ｌの水を入れ、
ヒーターの中央に置く。（センサーが検知できる範囲）

◆電源を入れる。

◇電源スイッチを「ピッ」と鳴るまで押してください。

●電源ランプが点灯。

1 （メニューキー）を２回押して湯沸かしを選ぶ

● 湯沸かし表示が点滅。

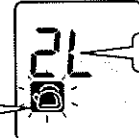
●メニューキーを押しただけでは安全のため、ヒーターに通電されません。

●１分以上キー操作がない場合は、メニューキーの受け付けを取り消します。再度、メニューキーを押してください。

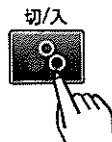
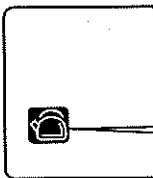
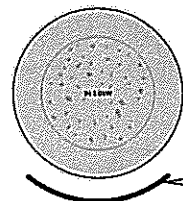
※トッププレートが高温の場合は、自動的に水量設定モードに切り替えます。

■水の量を設定する場合（水量設定モード）
※トッププレートの温度に関係なく設定が可能です

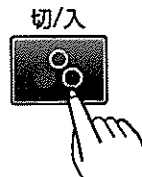
◆ ▼ ▲（火力調節キー）を押して水量を設定する

●水量は自動的に「１Ｌ」の表示になりますが、「１Ｌ～３Ｌ」の範囲で水量を設定してください。

2 （切／入キー）を押してスタートする

●光るサイン（赤色）及び 湯沸かし表示が点灯します。

●沸きあがるとアラームが鳴り、一定時間保温した後、加熱を停止する。

途中で自動湯沸かしを取り消すときは、 切/入キーを押して加熱を停止してください。

3 お湯が沸いたら （切／入キー）を押す

●ヒーターの通電を停止する。

4 使用後は電源スイッチを押して電源を切る

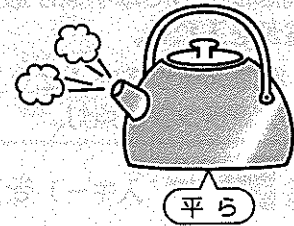
●電源ランプが消灯。

自動湯沸かし機能を正しく働かせるために

自動湯沸かし機能を正しく働かせるために、次のことを守りましょう。

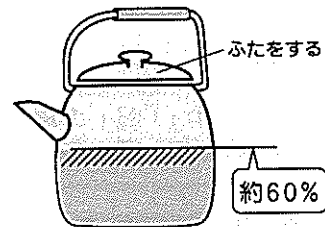
■底が平らで厚手のケトル(やかん)または鍋を使う。
- ●底が変形したケトル(やかん)や鍋を使うと、沸騰お知らせアラームが鳴らなかったり、遅れて鳴り空だきになる場合があります。

■トッププレートを確認する。
- ●汚れていないこと。

■湯沸かしを始めたら、水を継ぎ足さない。
他のＩＨヒーターに移動させない。

お願い

- ●鍋底の汚れ、異物は取り除いてください。
- ●安全のため湯沸かしと揚げ物調理は、同時には使用できません。
  このような場合には、湯沸かしを通常加熱で行ってください。➡ P13
  ［一方のヒーターで湯沸かし中に、もう一方では揚げ物調理を受付けません。
  また、一方で揚げ物調理中に、もう一方では湯沸かしを受付けません。］

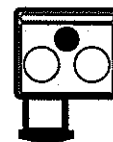
ご注意

- ●水量は、容器(満水容量)の約60％までにしてください。
  大きな鍋で３Ｌまでです。
- ●ふきこぼれ防止のための適切な水量は１Ｌ～２Ｌです。
  水量設定モードで湯沸かし加熱をする場合は、１Ｌ～３Ｌまで水量設定が可能です。
- ●１Ｌ未満の水を入れた場合は、沸騰のお知らせが遅れて、ふきこぼれたり空だきになる場合があります。

禁止

- ●湯沸かし加熱は水以外(だし汁やスープ・ミルク)を沸かさないでください。
  沸騰してふきこぼれたり空だきになる場合があります。
- ●湯沸かし加熱で焼き物・炒め物調理をしないでください。火力が強すぎるため、鍋やフライパンが赤熱して変形することがあります。

故障ではありません

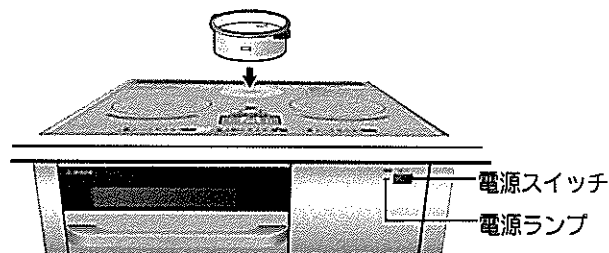
- ●ケトル(やかん)や鍋の形状によっては、沸騰する前に終了する場合があります。
  ［▲］キーで再度沸騰させてください。
- ●揚げ物調理後など、トッププレートが高温のときに湯沸かしメニューを選択すると、安全のため水量設定モードで動作します。→ 水量設定 ➡ P17
- ●電源を切っても、トッププレートの温度が約60℃以下になるまで「高温注意」の点滅表示を続けます。本体内部の温度が高いときは、約30秒間ファンが回る場合があります。
- ●湯沸かし加熱は、火力３ｋＷで加熱するため、ケトル(やかん)や鍋の種類によっては、「ブーン」とか「ジーン」という音が少し大きくなりますが故障ではありません。

ラジエントヒーター

■ラジエントヒーターとグリルは同時使用できません。

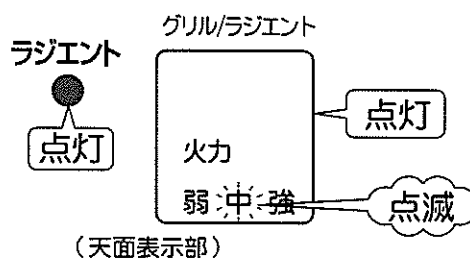
準　備

◆鍋に材料を入れラジエントヒーターの中央に置く。
- ＩＨヒーターで使えない鍋や小さな鍋で少量を加熱するときに使います。
- 鍋底が平らで厚手鍋が最適です。

◆電源を入れる。

◇電源スイッチを「ピッ」と鳴るまで押してください。
- 電源ランプが点灯。

1 切/入（切 / 入キー）を押す

- ラジエントヒーター表示ランプが点灯。
- はじめは自動的に火力「中」の表示が点滅。
- 切 / 入キーを押しただけでは安全のため、ヒーターに通電されません。
- 1 分以上キー操作がない場合は、切 / 入キーの受け付けを取り消します。再度、切 / 入キーを押してください。

（天面表示部）

2 ▼▲（火力調節キー）を押して火力を選び調理する

- 火力表示が点滅から点灯に変わる。

表　示	弱	中	強
火　力	350W相当	500W相当	1. 25kW

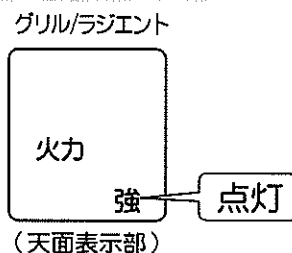
- 火力が「中」「弱」の場合、通電をコントロールするため、ヒーターが赤くなったり消えたりします。

火力を「強」にした場合

グリル/ラジエント

火力

強　点灯

（天面表示部）

3 調理が終わったら 切/入（切 / 入キー）を押す

- ヒーターの通電を停止する。

4 使用後は電源スイッチを押して電源を切る

- 電源ランプが消灯。

■ ラジエントヒーターを使えないようにロックすることができます→ラジエントロック ➡ P26

ご 注 意

- お手入れはやけどを防ぐため、トッププレートが冷えてから行ってください。
- 調理中は、紙・プラスチック製容器など、燃えるものは近づけないでください。

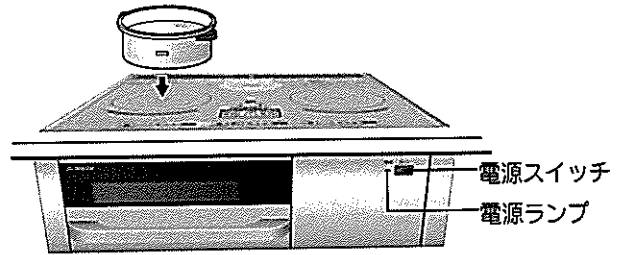
故障ではありません

- 電源を切っても、トッププレートの温度が約 60 ℃以下になるまで「高温注意」の点滅表示を続けます。

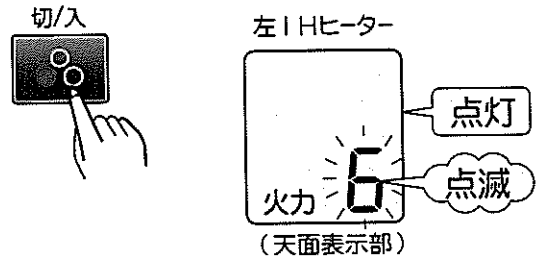
タイマー（左右ヒーター・ラジエントヒーター）

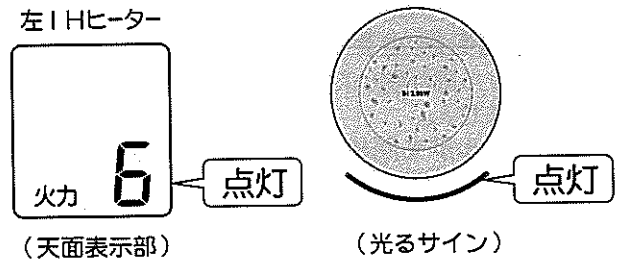
■左ヒーターに設定するとき
（右ヒーター・ラジエントヒーターも同じです）

準備

◆鍋に材料を入れ左ヒーターの中央に置く。
◆電源を入れる。
◇電源スイッチを「ピッ」と鳴るまで押してください。
●電源ランプが点灯。

1 切/入（切／入キー）を押す

●切／入キーを押しただけでは安全のため、ヒーターに通電されません。

●1分以上キー操作がない場合は、切／入キーの受け付を取り消します。再度、切／入キーを押してください。

2 ▼▲（火力調節キー）を押して火力を選び調理する

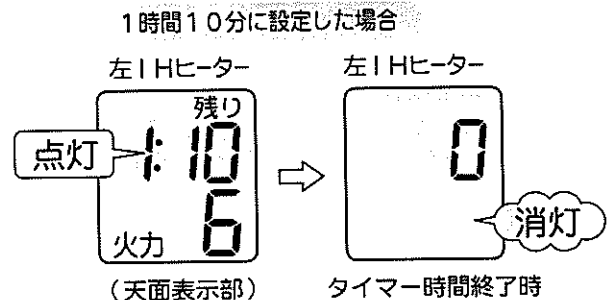
●光るサイン（赤色）が点灯。

3 タイマー（タイマーキー）を押す

●タイマー設定時間「0」が点滅。

▼▲（火力調節キー）を押して時間をセットする

タイマー（タイマーキー）を押す

●タイマー設定時間表示が点滅から点灯に変わり調理タイマーがスタート。（なお設定時間セット後、約5秒間経過すると、調理タイマーが自動スタート）
●設定した時間を表示し残り時間は1分刻みで減ります。（1分以下は秒表示に変わります。）

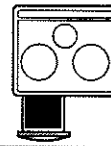
●タイマーが終了するとアラームが鳴り、自動的に通電を停止する。

時間設定時の刻み方		
左右ヒーター	1～30分まで	1分刻み
	30分～1時間まで	5分刻み
	1～5時間まで	10分刻み
ラジエント	1～99分まで	1分刻み

ヒーター	火　力	セットできる時間
左右ヒーター	9～4	1分～3時間
	3～1	1分～5時間
ラジエント	強・中・弱	1分～99分

途中で調理タイマーを取り消すときは タイマー（タイマーキー）を押してください。

アドバイス

▼▲（火力調節キー）を押し続けると設定時間（刻み方）が早く変わります。
また、1時間以上の時間を設定する場合は ▼ を押す方が早く設定できます。

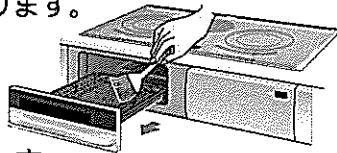
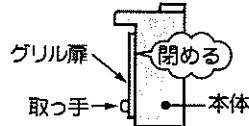
グリルで魚調理をする前に

※必ず換気装置をご使用ください。

グリル受け皿に水を入れる

水あり・水なしのどちらでもお使いいただけます。
水を入れても入れなくても出来ばえは同じですので、お好みにより使い分けてください。

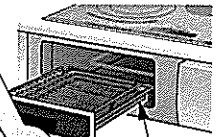
◆**水あり・・・受け皿の汚れが取れやすい、煙が少ない**
水を入れる場合はコップ一杯（約200ml）入れすぎるとこぼれます。
◆**水なし・・・水を入れる手間や、水をこぼす心配がありません**

焼き網に魚を置く前に

■グリル焼き網に油を薄く塗る
焼き網は、経年劣化や魚の種類によってくっつきやすくなる場合がありますので焼き網に油を薄く塗ってください。
焼き上がり後、材料が焼き網に付着しにくく、取り出しやすくなります。

■調理を開始するとき
●グリル扉が開いた状態では安全装置が働き加熱しません。
●グリル扉を閉めると、自動的に加熱を開始します。

グリル扉が開いた状態

■調理中に開けたとき
●加熱は一時停止します。
●グリル扉を１分間開けた場合は、アラーム（ピピピ・・・10秒間）が鳴り、全ての動作を停止します。

魚を取り出すとき

■グリル扉を水平にゆっくり引き出す
止まるまでいっぱいに引き出します。

■はしをグリル焼き網と平行に入れ、魚を軽く持ち上げる
焼き網に付着した魚をはがします。
焼き上がる前に魚をずらすとグリル焼き網に付着しにくくなります。

⚠注意

●調理中、調理後しばらくは、グリル扉部、排気口周辺の外枠やトッププレートなどが高温になっていますのでご注意ください。
●グリル扉周辺から煙や水蒸気が漏れる場合があります。（グリル扉は奥まで確実に閉めてください。）
●グリル調理をするときは、グリル受け皿にたまった脂分や食品かすを必ず捨ててください。（食品のにおいが付くことがあります。）

お願い

●調理を開始してしばらくの間は、前回の調理でヒーターに付いた脂が加熱されて、においや煙が出ることがあります。グリル使用時は必ず換気装置をご使用ください。
●脂の多い魚を焼いたときは煙が多いため、調理後３０秒程度待ってから、グリル扉を引き出してください。

お知らせ

●調理中、魚の脂などが下ヒーターやグリル受け皿に落ちると、においや煙が出ることがあります。
●調理中、ヒーターの熱で庫内の金属部分が膨張・収縮して「ポン」と音がすることがあります。
●調理後、電源スイッチを「切」にしてもグリル庫内の温度が高いため、約２分間ファンが回る音がします。

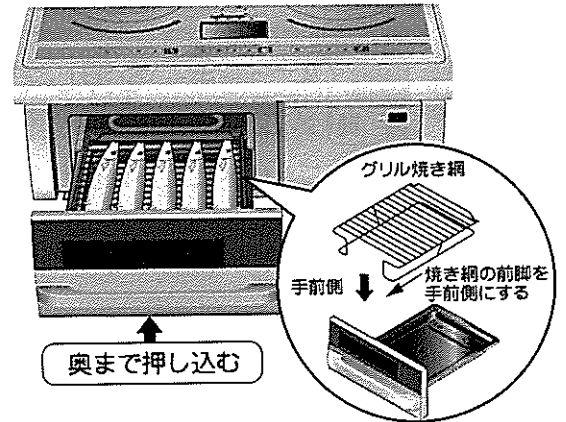
グリル（自動調理）

自動調理 ■グリルとラジエントヒーターは同時使用できません

準　備

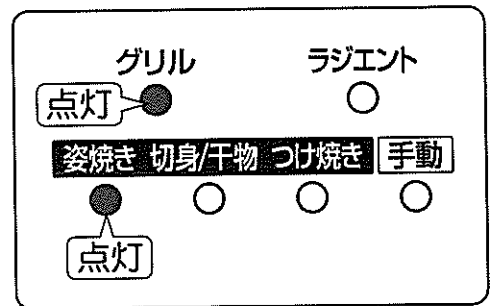
◆グリル焼き網をセットして魚をのせる。

◆グリル扉の下部が確実に閉まるように、グリル扉を奥まで押し込む。
※すき間があると、グリル扉から煙が出たり、自動調理がうまくできません。

◆電源を入れる。
◇電源スイッチを「ピッ」と鳴るまで押してください。
●電源ランプが点灯。

ご注意　グリル扉が開いた状態では通電しない。

1 メニュー（メニューキー）を押して メニューを選ぶ

●グリル表示ランプが点灯。
●メニューは自動的に 姿焼き に入る。
◇押すごとにメニューが変わる。

●各メニューとも焼き加減は「標準（表示消灯）」に入る。
●1分以上操作がない場合は、メニューキーの受け付けを取り消します。再度、メニューキーを押してください。

（グリルメニュー選択表示ランプ）

2 ▼▲（火力調節キー）で焼き加減を選ぶ

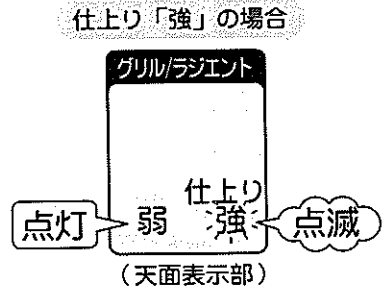
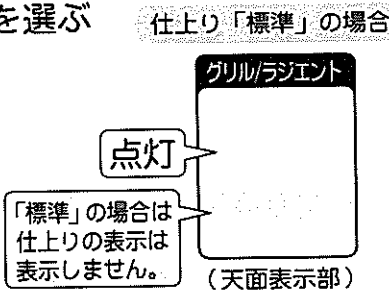
●焼き加減「標準（表示消灯）」の場合は操作する必要はありません。

●焼き加減「強」又は「弱」を選ぶとその焼き加減の表示が点滅します。

仕上り「標準」の場合

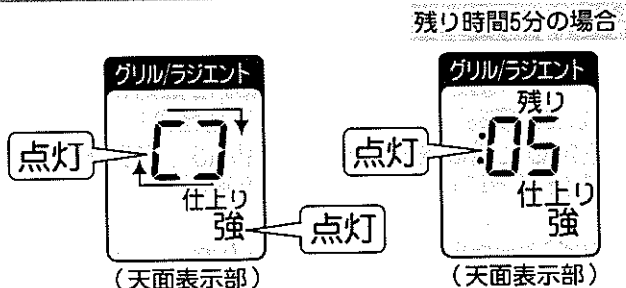
（天面表示部）

仕上り「強」の場合

（天面表示部）

3 切/入（切／入キー）を押して調理する

●仕上り（焼き加減）の設定が点灯に変わり、[ ] を表示し、ヒーター通電を開始します。
●各メニューの設定温度に達すると残り時間を表示する。
●残り時間は1分刻みで減り、1分以下は秒表示に変わる。

残り時間5分の場合

（天面表示部）　（天面表示部）

4 調理が終わったら 切/入（切／入キー）を押す

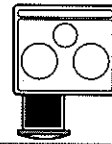
●調理が終了するとアラームが鳴り、自動的に通電を停止する。

途中で自動調理を取り消すときは 切/入（切/入キー）を押してください。

5 使用後は電源スイッチを押して電源を切る

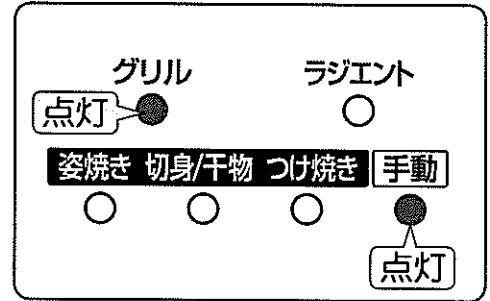
●電源ランプが消灯。

グリルは、ご使用のたびにお手入れをしてください。
➡ P25. P27

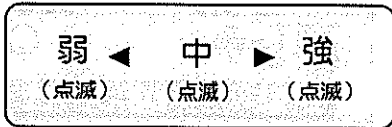
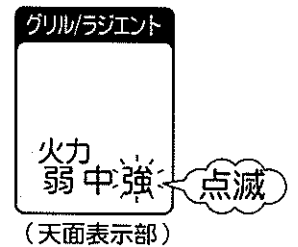
グリル（手動調理）

手動調理　■グリルとラジエントヒーターは同時使用できません

1 メニュー（メニューキー）を押して
手動 メニューを選ぶ

◇押すごとにメニューが変わる。

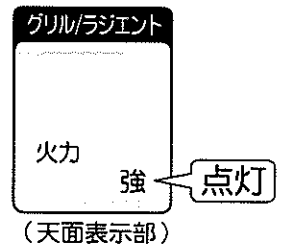
●グリル表示ランプ及び「手動」のランプが点灯。
●火力は自動的に「強」に入る。

（グリルメニュー選択表示ランプ）

2 （火力調節キー）で焼き加減を選ぶ

●設定した火力が点滅。

火力「強」の場合

（天面表示部）

3 切/入（入/切キー）を押して調理する

●設定した火力が点灯し、ヒーター通電を開始します。

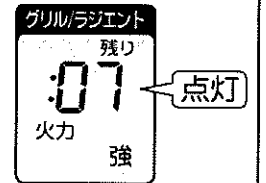
火力「強」の場合

（天面表示部）

タイマーをご使用のとき

タイマー（タイマーキー）を押す
●タイマー設定時間「0」が点滅。

セットできる時間は
加熱開始から最大２９分

▼▲（火力調節キー）を押して時間をセットする
◇１分刻みでセットできます。

▼▲（火力調節キー）を押し続けると
設定時間(刻み方)が早く変わります。

（７分を設定した場合）

タイマー（タイマーキー）を押す
●タイマー設定時間表示が点滅から点灯に変わり調理タイマーがスタート。
（なお設定時間セット後、約５秒間経過すると、調理タイマーが自動スタート）
●設定した時間を表示し残り時間は１分刻みで減ります。
（１分以下は秒表示に変わります。）

●タイマーが終了するとアラームが鳴り自動的に通電を停止する。

途中で調理タイマーを取り消すときは
タイマー（タイマーキー）を押してください。

4 調理が終わったら 切/入（切/入キー）を押す

●調理が終了するとアラームが鳴り、自動的に通電を停止する。

■連続して焼くときは、一度切り設定し直す。
●30分以上連続して加熱すると、切り忘れ防止機能が働きます。

5 使用後は電源スイッチを押して電源を切る

●電源ランプが消灯。

グリルは、ご使用のたびに
お手入れをしてください。
➡ P25. P27

自動調理メニューと焼き加減の目安

■脂分が多い魚（さんまなど）を姿焼きするときは、コップ一杯の水（約200ml）を入れてください。
煙が少なくなります。

メニュー ＼ 焼き加減		(火力) 弱	(火力) 標準（ランプ消灯）	(火力) 強
姿焼き		塩蔵品 塩さんま	生魚 ●あじ ●さんま	大きめの生魚 ●あじ ●いさき
切身/干物	切身・干物	よく乾燥した干物 ししゃも	一塩ものの切り身 ●甘塩さば ●塩鮭 干物 ●あじの開き ●カレイ一夜干し	生魚切り身 ●生鮭 ●さば
	小魚	小さい干物 いわし丸干し		
つけ焼き	つけ焼き		●照り焼き ●みそ漬け	大きめの魚 ●みそ漬け ●こうじ漬け
	みりんづけ	身の薄いもの ●さんま ●小あじ		

手動調理の火力

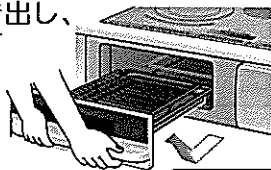
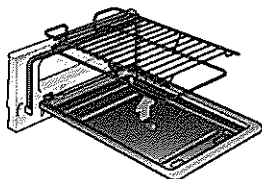
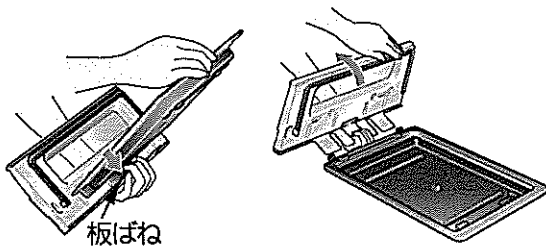
表示	火力
強	1.85kW
中	1.2kW相当
弱	850W相当

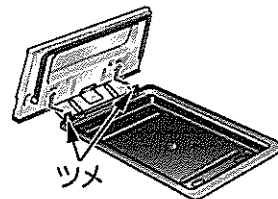
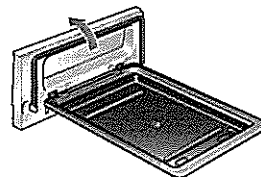
◆調理時間は、調理物の種類・大きさ・数などによって異なります。
焼け具合を見ながら火力や時間を調節してください。
◆調理中は火加減調節機能でヒーターがついたり消えたりしますが故障ではありません。
◆調理中でも火力の変更はできます。

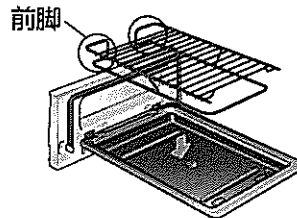
※詳しくは付属のクッキングブックを参照してください。

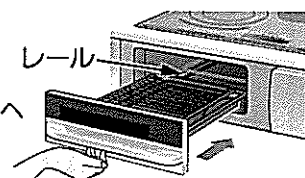
グリル（取り外し・取り付け）（グリル部が冷えてから行う！）

取り外し

① 止まるまで水平に引き出し、斜めに引き上げて外す

② グリル部を取り外し後、グリル焼き網を外す

③ グリル扉下側に手を回し板ばねを押さえ、グリル受け皿を外す

取り付け

① グリル受け皿のツメをグリル扉に差し込む

② グリル扉を矢印方向にカチッと音がするまで動かす

③ グリル焼き網をのせる

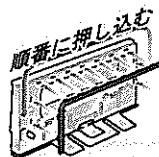
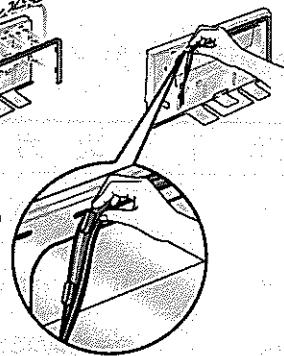
- グリル焼き網の前脚をグリル扉側へのせる。

④ 斜め上からはめ込み奥まで押す

- グリル庫内のレール下側へはめ込んでください。

パッキン(消耗品)を交換する

グリル扉のすき間から煙が漏れ出したり、柔軟性がなくなったら、パッキンを交換してください。パッキンは、お買い求めの取扱店にお問い合わせください。

①古いパッキンを引っ張って外す。

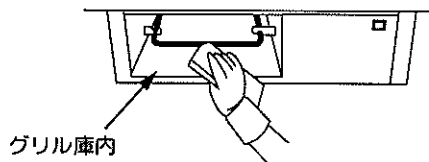
②新しいパッキンの凸部をグリル扉裏側の穴に端から順番に完全に押し込む。

- グリル扉が少し開いた状態では、安全装置が働き加熱しません。
- パッキンのつけ忘れ、外れや浮きがないことを確認してください。
（グリル扉から煙が出たり、自動調理がうまくできません）

グリル扉裏側の穴にパッキン凸部の端から徐々に押し込んでください。

ご使用のたびにお手入れをしてください。

- お手入れをしないと汚れがこびりついて取りにくくなります
- 汚れが残ったまま使用すると、発煙・発火の原因になります。

■お手入れは、電源スイッチを切り、グリル部が冷えてから行ってください。（やけどの原因）

グリル庫内(フッ素樹脂加工)

グリル部を取り出し、庫内底面の油汚れをふき取ってください。
- 庫内の汚れがひどいときは、絞ったふきんで軽くふき取ってください。
- 強くふきますと塗装が傷むことがあります。

グリル受け皿(ホーロー加工)

庫内から取り出し、グリル受け皿にたまった脂分などを捨ててください。
- 中性洗剤を溶かした水につけ、スポンジタワシなど柔らかいもので洗ってください。

グリル焼き網(フッ素樹脂加工)

水に浸け、汚れを湿らせてから薄めた台所用中性洗剤とスポンジで洗ってください。
- スポンジのナイロン面は使わないでください。
（フッ素樹脂加工がはがれることがあります）

ロック機能

準　備

◆電源スイッチを入れる。
- 電源スイッチを「ピッ」と鳴るまで押してください。
- 電源ランプが点灯します。

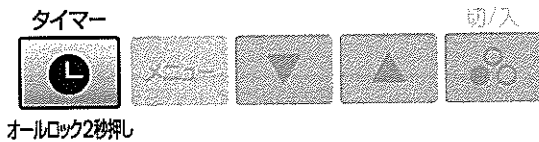
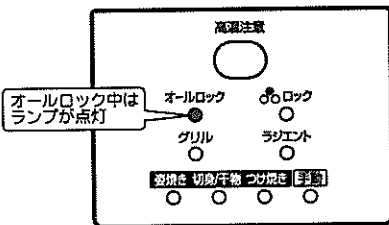
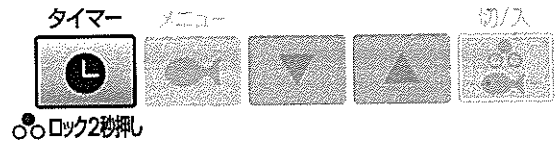
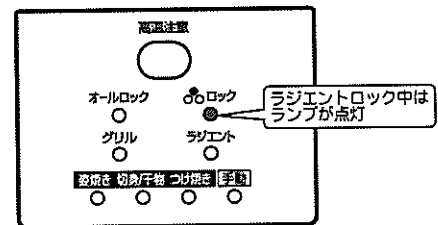
オールロック(チャイルドロック)

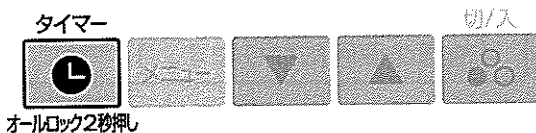
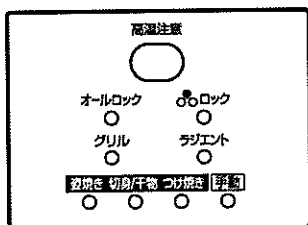
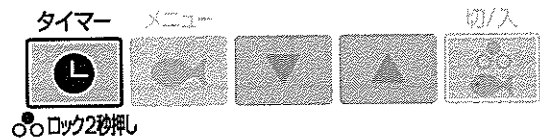
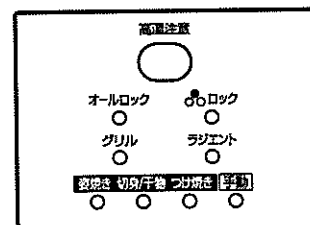
- 小さなお子様のいたずら防止や誤動作を防ぎます。
- オールロックを設定すると電源スイッチの「切」「入」操作以外は、操作できなくなります。

ラジエントロック

- やけどや誤動作を防ぎます。
- ラジエントロックを設定するとラジエントヒーターのみ使用できなくなります。

ロックをするとき

左ヒータータイマーキー(オールロック2秒押し)を約2秒間押す

- オールロックランプが点灯。

中央ヒータータイマーキー(ラジエントロック2秒押し)を約2秒間押す

- ラジエントヒーターロックランプが点灯。

ロックを解除するとき

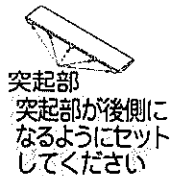
左ヒータータイマーキー(オールロック2秒押し)を約2秒間押す

- オールロックランプが消灯。

中央ヒータータイマーキー(ラジエントロック2秒押し)を約2秒間押す

- ラジエントヒーターロックランプが消灯。

お手入れ 安全にご使用いただくため点検・お手入れをしてください。

⚠注意

- 必ず電源を切り、高温注意表示が消えて十分に冷えてから行う。（やけどの原因になります）
- 排気口に水を入れない。（やけど、感電、けがの原因になります）
- お手入れは、使用のたびに行う。（発煙や発火の原因になります）

本体部・天ぷら鍋 たわし、金属たわしやベンジン、シンナーは使用しない(表面を傷つけます)

吸・排気口カバー

- 本体から外し、水洗いをした後、乾いた柔らかい布で水気をふき取ってください。
- お手入れ後は必ず本体にセットしてください。
- ご使用のたびにお手入れをしてください。（放置すると汚れが残ります）

トッププレート

軽い汚れ

絞ったふきんでふき取ってください。

油汚れ

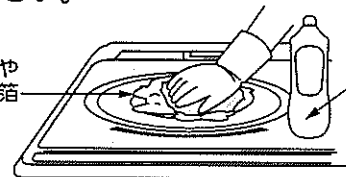
台所用中性洗剤でふき取ってください。

酸性・アルカリ性の強い洗剤(漂白剤など)は使わないでください。(変色の原因)

取りにくい汚れ

液体クレンザーなどを少量つけて、ラップやアルミ箔などを丸めてこすり取ってください。

操作部

- 乾いた柔らかい布でふき取ってください。
- 酸性・アルカリ性の強い洗剤は使わないでください。（故障の原因になります。）
- 水にぬらさないでください。（故障の原因になります。）

グリル部

ご使用のたびにお手入れをしてください。

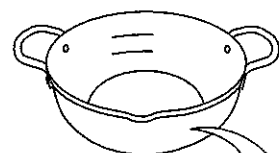
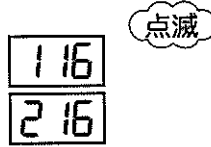
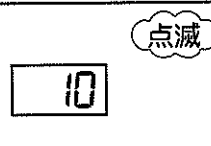
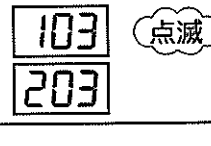
➡ P25

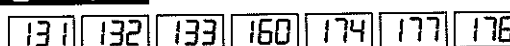
本体前面

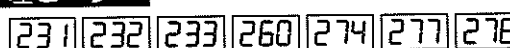
薄めた台所用中性洗剤でふき取ってください。（放置すると汚れが残ります）

付属の天ぷら鍋

この天ぷら鍋には「耐熱塗装加工」を施しています。

- 薄めた台所用中性洗剤とお湯で洗ってください。
- たわしやみがき粉（クレンザー）は使用しないでください。（塗装がはがれます）
- 鍋底の異物や汚れを取ってください。（油温を正しくコントロールできないことがあります）
- 洗い終わって乾いたら鍋の内側に軽く食用油を塗ってください。(さびることがあります)

次の表示がでたとき

■下記以外の表示が出たときは、お買い求めの取扱店にご連絡ください。

■安全機能が働くと「ピピピ……」とアラームが鳴って、次の表示でお知らせします。
表示内容をご確認ください。

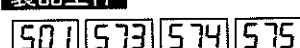
表示	原因	処置
116 / 216（点滅）	温度過昇防止（揚げ物・湯沸かし調理） ●油量や水量が少ない場合や、鍋が空焼きで鍋底温度が異常に上がった。	●油量や水量は、定量範囲内で調理を行ってください。
	●鍋底やトッププレートに異物や汚れがこびりついている。	●異物や汚れを取り除いてください。
10（点滅）	グリル異常高温検知 ●グリル庫内の発火などで温度が異常に上がった。	●すぐに電源スイッチを切ってください。 ●炎が消え、温度が下がってからグリル庫内を掃除してください。
103 / 203（点滅）	揚げ物異常検知 ●付属の天ぷら鍋と異なる鍋で揚げ物調理をした。	●付属の天ぷら鍋をご使用ください。
（点滅） 光るサイン（赤色）	吸・排気口目詰まり検知 ●左右ヒーター使用時に、吸・排気口カバーをふさいでいるため、本体内部の温度が高くなった。	●吸・排気口カバーをふさいでいるものを取り除き、お手入れをしてください。
	鍋無し自動ＯＦＦ ●鍋を置いていないまたは使用中に鍋の位置が大きくずれた。	●鍋をヒーターの中央に置いてください。
	●使用中に鍋を外した。	
	●使えない鍋を使用している。 ●鍋底の直径が小さかったり、鍋底が反っているものを使用している。	●ＩＨヒーターで使える鍋をご使用ください。
506（点滅）	●電源電圧が異常に低い（約１６０Ｖ未満）の場合	●お買い上げの販売店にご連絡ください。

●表示内容を確認したら、電源スイッチを「切」にして処置を行ってください。

その他のエラー表示

右ヒーター

131 132 133 160 174 177 178 のエラー表示が出たときは右ヒーター 切/入 （切/入キー）を押すと消えます。

左ヒーター

231 232 233 260 274 277 278 のエラー表示が出たときは左ヒーター 切/入 （切/入キー）を押すと消えます。

グリルヒーター

31 70 80 81 のエラー表示が出たときはグリル／ラジエントヒーター 切/入 （切/入キー）を押すと消えます。

ラジエントヒーター

70 80 のエラー表示が出たときはグリル／ラジエントヒーター 切/入 （切/入キー）を押すと消えます。

製品全体

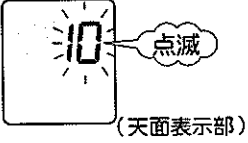
501 573 574 575 のエラー表示が出たときは電源スイッチを「切」にすると消えます。

上記の表示が出たときは再度通電を行い、同じ表示が出たらお買い求めの取扱店にご連絡ください。

故障かな？と思ったら

故障と思う前につぎの内容をお調べいただき、それでも直らないときはご使用を中止し、電源スイッチとブレーカーを「切」にして　お買い求めの取扱店にご連絡ください。

ヒーターが入らない・切れている

症　状	原　因	処　置
キーを押しても通電しない	●専用回路のブレーカーが落ちている。	●ブレーカーを入れてください。
	●電源スイッチが「切」になっている。	●電源スイッチを「入」にしてください。
	●オールロックしている。	●ロックを解除してください。（26ページ参照）
ラジエントヒーターまたはグリルが使えない	●ラジエントヒーターとグリルを同時に使おうとしている。	●同時に使えません。どちらかのヒーターを使い終わってから、もう一方をご使用ください。（9ページ参照）
	●ラジエントロックしている。	●ロックを解除してください。（26ページ参照）
左右ヒーター調理中に光るサインが赤色点滅している	●吸・排気口カバーがふさがれている。	●吸・排気口カバーをふさいでいるものを取り除いてください。 ●吸・排気口カバーにたまっているホコリを取り除いてください。 （図：取り除く）
	●鍋をのせていない。	●鍋をのせてください。
	●ＩＨヒーターで使えない鍋をのせている。	●ＩＨヒーターで使える鍋に入れ替えてください。（7ページ参照）
	●使用中に鍋を外した。	●鍋をＩＨヒーター中央へのせてください。
	●使用中に鍋の位置が大きくずれた。	●鍋をＩＨヒーター中央へ置き直してください。
	●鍋の底の直径が小さかったり、鍋底が反っているものを使用している。	●鍋底の直径は12～26cmのもので鍋底の反りが3mm未満のものをご使用ください。（8ページ参照）
使っている途中で、ピピッ・・・(10秒間)とアラームが鳴りヒーターの通電が切れる	●最終キー操作後一定時間が過ぎると自動的に通電を停止する。 ※切り忘れ防止機能 左右ヒーター：約45分 ラジエントヒーター：約45分 グリル：約30分	●再度キーを操作してください。長時間の煮込みには、タイマーをお勧めします。（20ページ参照）

火力が弱くなる

症状	原因	処置
使っている途中で火力感がなくなった	●炒め物調理などして、鍋底温度が異常に上がり、自動的に火力がコントロールされた。 ※温度過昇防止機能	●そのままご使用ください。 鍋底温度が下がると自動的に火力が強くなります。
複数のヒーターを同時に使うと ●火力が弱くなる ●火力表示が下がる	●総消費電力を超えた火力で複数のヒーターを使おうとしている。	●総消費電力を超えないように、火力を自動的に制御します。 （10ページ参照）
「切/入」を押しても「ピー」と鳴ってキー操作を受け付けない	●総消費電力を超えた火力で複数のヒーターを使おうとしている。	●火力を下げるか、ラジエントヒーターまたはグリルヒーターを切ってください。
左右ヒーターの火力「９」が使用できない	●どちらかが揚げ物調理または湯沸かし中に使おうとしている。 ●炒め物や油調理をした直後など、トッププレートの温度が高いときに使おうとしている。	●左右ヒーターを同時に使用する場合は、安全のため後から使用されたヒーターの最大火力を自動的に制御します。 （10ページ参照）
左右ヒーターの火力「９」を使用中に火力表示が変更されている	●使用時間が１０分を超えた。	●もう一度、火力調節キーにより火力「９」にしてください。
	●炒め物や油調理をしたため、鍋底温度が高温になった。	●炒め物や油調理は、火力「９」を使用しないで、火力「８」以下で調理してください。 ●炒め物・焼き物の予熱時間は長くしないで調理してください。（1～2分で充分）
左右ヒーターでの調理に時間がかかる	●「ＩＨ用」と表示している土鍋を使用し、ＩＨヒーターが高温になった。	●土鍋は「ＩＨ用」と表示していても使わないでください。 （7ページ参照）
	●鍋底に異物が付着している。 また、トッププレートが汚れている。	●鍋やトッププレートのお手入れをしてご使用ください。 ●使える鍋をご使用ください。 （7ページ参照）
	●鍋底が反っている鍋を使用している。	●鍋底のそりが３㎜未満のものをご使用ください。 （図：そり　3㎜未満）
同じ鍋でも左右ヒーターで火力が異なる場合がある。また、使用できる場合とできない場合がある。	●鍋底（トッププレートに接する面）が小さいものを使用している。 ●鍋の材質がＩＨに使用できないものを使用している。	●鍋底が大きいものを使用してください。 ●ＩＨヒーターに適合している材質の鍋を使用してください。 （7・8ページ参照）

使用中に音がする

症状	原因	処置
左右ヒーターを使用中に鍋から音がする	●鍋の種類により、磁力線が鍋自体を振動させるため、その振動で発生する。 ●鍋底の薄い鍋やホーローの密着が良くないホーロー鍋などによっては「ブーン」や「ジー」などの音が発生することがある。 また、取っ手に振動を感じることがある。 異常ではありません	●鍋の位置をずらしたり、置き直してみてください。 音が止まることがあります。 ●鍋底の薄い鍋は交換することをおすすめします。
	●左右ヒーターを同時に使用したとき、鍋の種類によっては「キーン」という共鳴音が発生することがある。 これも、磁力線により鍋が振動するため。 異常ではありません	●鍋の位置をずらしたり、置き直してみてください。 音が止まることがあります。 ●左右いずれかの火力を調節してください。
	●左右ヒーターをとろ火（火力1または火力2）で使用したとき、「カチッ」という音が発生することがある。 異常ではありません	●故障ではありません。 そのままご使用ください。
本体内部の音が大きくなったり小さくなったりする	●器具本体内部の部品を冷却しているファンが火力に応じて2段階の運転モードに切り換わっているため。 異常ではありません	●故障ではありません。 そのままご使用ください。
電源スイッチを「切」にしても音がする	●器具本体内部の部品を冷却しているファンの回転音です。 異常ではありません	●そのままにしておきます。 しばらくすると自動的にとまります。
グリル使用中にグリル庫内から音がする	●金属部品が加熱・冷却により膨張・収縮して「ボコッ」や「チリチリ」という音が発生することがある。	●故障ではありません。 そのままご使用ください。

グリル

症　状	原　因	処　置
グリル使用途中で通電が切れ、下記の表示が点滅している 	●グリル異常高温検知機能が働いている。グリル使用後や連続使用時は受け皿や焼き網に残った調理物及び脂分が発火してグリル庫内が高温になることがある。	●次の処置をしてください。 ①すぐに電源スイッチを切る ②吸・排気口カバーの左側（グリル排気部）をぬれたタオルでふさぐ ③ブレーカーを切る ※炎が消えるまでグリル扉を開けない ④炎が消え、温度が下がってからグリル庫内を掃除する ●受け皿や焼き網に残った調理物・脂分を取り除いてください。
グリル調理中に排気口から煙が出る	●調理を開始してしばらくの間、前回の調理でヒーターに付いた脂が加熱されて煙が出ることがある。 異常ではありません	●そのままご使用ください。 ●グリル使用時は、必ず換気装置をご使用ください。 （21～24ページ参照）
	●魚の脂などがヒーターの上などに直接落ちると、瞬間的に炎や煙が出ることがある。 異常ではありません	
ヒーターがついたり消えたりする	●ヒーターの入・切を自動で行い火力をコントロールしているため。	●そのままご使用ください。

その他

症　状	原　因	処　置
自動湯沸かしのアラーム音が沸騰する前に鳴る 沸騰しても鳴らない	●やかんや鍋の材質・水量・水温などにより、お知らせアラームが早くなったり遅れて鳴ることがある。	●やかんや鍋の水量をもう一度ご確認ください。 （18ページ参照）
ラジエントヒーターが周期的に赤くなったり、消えたりする	●弱火・中火で使用中は、ヒーターの入・切を自動で行い火力をコントロールしている。	●そのままご使用ください。
天ぷら鍋(付属品)の塗装がはがれる	●油以外のものを沸かしている。	●専用天ぷら鍋をお買い求めください。
グリル扉や前面操作部の周囲から風が出る	●冷却ファンが作動すると、吸・排気口カバー以外に、前面部からも風が少し出ます。 異常ではありません	●そのままご使用ください。

アフターサービス

保証書と保証について

この機器には別添の保証書が付いています。
- 保証書は、お買い求めの販売店名・お買上げ年月日などの記入をご確認のうえ、内容をよくお読みいただいたあと大切に保管してください。
- 保証期間は、お買上げ日より１年間です。

修理を依頼されるときは

29〜32ページの「故障かな？と思ったら」を見て、もう一度ご確認ください。
ご確認のうえ、それでも不都合な場合あるいは、ご不明な場合はご自分で修理しないでお買い求めの取扱店またはもよりの「お客様ご相談窓口」（別紙）にご連絡ください。
なお連絡されるときは、下記のことをお知らせください。

1．品番　IH−324D
2．故障または異常の内容（できるだけ詳しく）
3．ご住所、お名前、電話番号、道順（できるだけ詳しく）

- 保証期間中の修理
  保証書の記載内容により、一定期間、一定条件のもとに無料修理いたします。
  詳しくは、保証書をご覧ください。
- 保証期間が過ぎたあとの修理
  修理により使用できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。
  詳しくは、お買い求めの販売店またはもよりの「お客様ご相談窓口」（別紙）にご相談ください。

補修用性能部品の保有期間

このＩＨクッキングヒーターの補修性能部品は、製造打ち切り後、６年間保有しています。
補修性能部品とは、その製品の機能うぃ維持するために必要な部品です。

部品の交換について

修理に関するご相談ならびにご不明な点などは、お買い求めの販売店またはもよりの「お客様ご相談窓口」（別紙）にご相談ください。

仕様

項目		仕様
品番		トッププレート幅60cmタイプ　IH−324D
電源		単相200V（50−60Hz共用）
消費電力		5.8kW　・　4.8kW　（切り替え式）
	左右ヒーター	3kW（120W相当〜3kW・9段階調節）
	ラジエントヒーター	1.25kW（350W相当〜1.25kW・3段階調節）
	グリル	1.85kW（3段階調節）
	待機時消費電力	0W（電源スイッチ「切」の状態）（オートパワーオフ機能）
大きさ（約）		幅598㎜X奥行き568㎜X高さ229㎜
グリル焼網	大きさ（約）	幅250㎜ X 奥行き307㎜
	ヒーターまでの高さ（約）	62㎜
質量（重量）（約）		20kg
揚げ物温度調節（約）		140〜200℃・7段階調節
電源コード		3.5㎜^{2}　3芯　キャブタイヤケーブル
電源プラグ		3極　250V　30A（1極接地）
付属品		●天ぷら鍋 1個　●取扱説明書1冊　●設置説明書 1冊　●クッキングブック1冊

※左右ヒーターの最大火力は、鉄・ホーロー鍋を使った場合。

消費電力の切り替えについて
本製品は、総消費電力を5.8kW（工場出荷時の設定）・4.8kWの２段階に切り替えることができます。
ブレーカーの容量不足などで、ご使用上、不便があるときに選べます。
※詳細はお取扱販売店へお問い合わせください。

※天ぷら鍋を追加購入の場合は、型番：ＩＨ−Ｎ１をご注文ください。

型式名	TBH−46TA（60cmタイプ）

愛情点検	★長年ご使用のクッキングヒーターの点検を !
	こんな症状はありませんか ●トッププレートがひび割れた。 ●異常な臭いがしたり、煙が出る。 ●運転中に異常な音がする。 ●冷却ファンが回らない。 ●その他の異常や故障がある。 以上のような症状のときは、使用を中止し、故障や事故防止のため、必ずお買い求め先に点検をご相談ください。

●お客さまメモ

●お買い求めの際に記入しておいてください。
修理などを依頼されるときに便利です。

品番	
お買い上げ年月日	
お買い求め販売店名	
	電話（　　　）　－

株式会社コロナ

本社・工場　〒955－8510　三条市東新保7－7
TEL(0256) 32-2111（大代表）
柏崎工場　〒945－0817　柏崎市宝町2－58
TEL(0257) 23-5175（代表）
長岡工場　〒940－1146　長岡市下条町倉ノ浦1069
TEL(0258) 22-2121（代表）

3RG6P103-08200(0910A)